

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/forma-serowarska-do-ricotty-12-x-6-5-cm-na-500-g-p-2185.html>



## Forma serowarska do ricotty Ø 12 x 6,5 cm na 500 g

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>5,00 zł</b>       |
| Numer katalogowy | <b>P1-411327</b>     |
| Kod producenta   | <b>P1-411327</b>     |
| Kod EAN          | <b>5904816008739</b> |

### Opis produktu

Jeśli chcesz w pełni cieszyć się korzyściami wynikającymi z wytwarzania domowych serów, to nasza forma serowarska jest dla Ciebie idealna! Dzięki niej zrobisz perfekcyjne, miękkie sery: typu ricotta, twarogowe i podpuszczkowe w kształcie stożka.

- **Stworzona z myślą o serze ricotta i innych miękkich serach** - Twoje domowe wyroby będą wyglądały perfekcyjnie i imponująco.
- **Cechuje ją jakość** - forma wykonana została z tworzywa i posłuży Ci przez wiele lat.
- **Bezpieczna dla Twojego zdrowia** - posiada atest dopuszczający do kontaktu z żywnością.
- **Wydajna i poręczna** - wysokość naszej foremki wynosi 6,5 cm i pozwala na uzyskanie serów o wadze do 500 g.
- **Wspiera dobre nawyki żywieniowe** - możesz wybrać najlepsze jakościowo, lokalne produkty bez dodatku konserwantów.

Robienie domowego sera to świetna okazja, aby cieszyć się zdrowym i naturalnym jedzeniem, a także aktywnie spędzić czas z bliskimi i przyjaciółmi. Wysokość naszej foremki wynosi 6,5 cm i pozwala na uzyskanie serów o wadze do 500 g. Forma posiada otwory, które umożliwiają odciek serwatki oraz nóżki, które oddzielają ser od odciekającego płynu. Dzięki temu rozwiązaniu proces dojrzewania serów będzie przebiegał bez przeszkód, a Twoje produkty nabiorą wyjątkowego smaku i aromatu.

Kupując naszą formę serowarską możesz mieć też pewność, że wybierasz produkt najwyższej jakości, z wytrzymałego tworzywa posiadającego atest dopuszczający do kontaktu z żywnością.

Przygotowując ser w domu, masz pełną kontrolę nad jakością i kombinacją składników. Możesz wybrać najlepsze jakościowo produkty i uniknąć sztucznych dodatków, konserwantów i innych szkodliwych substancji. Dzięki temu Twój ser będzie naturalny, pełen wspaniałego aromatu. Dodatkowo możesz eksperymentować z dodatkami, takimi jak zioła, przyprawy czy suszone owoce, co pozwoli Ci na odkrywanie nowych smaków. Co istotne, kupując składniki do swojego domowego sera, możesz wspierać lokalnych producentów, którzy oferują wysokiej jakości produkty. W ten sposób przyczyniasz się do rozwoju lokalnej społeczności i dbasz o ekologię.

Robienie domowego sera to nie tylko sposób na zdrowe i smaczne jedzenie, ale też forma relaksu i odpoczynku. Może być również wspaniałą okazją do aktywnego spędzania czasu z rodziną i przyjaciółmi czy uczenia dzieci samodzielności oraz kreatywności.

Kup naszą formę serowarską i zrób swój pyszny domowy ser! Odkryj nowe smaki i techniki serowarskie razem z nami!

Szczegółowe przepisy na różne rodzaje serów znajdziesz w [Kalkulatorze serowarskim](#).